

ABSTRACT

Rhodamine B is a sintetic colour that use for textile. It is prohibited to be used in foods as it is hazardous to health. Recently, it is being used to make ground red chili and oher foods more colorful and brighter. A study was carried out at tradisional market in Tambun, Cibitung and Bekasi. The laboratory examination result confirmed that 70% of samples contained Rhodamine B. There were 60% of respondents who knew about the health hazard of Rhodamine B and 50% of them use it to make the ground chili a brighter red. The study also showed that there is not different between the vendor's knowledge and the use of Rhodamine B. The study suggests that regular inspection and education should be conducted to improve the knowledge of ground red chili vendors, as to increase awareness of the health hazards of Rhodamine B in foods.

Keywords: *red chili, Rhodamine B, fisher exact probability test*

ABSTRAK

Rhodamin B merupakan zat warna merah yang digunakan dalam industri tekstil, zat warna ini sangat beracun dan dapat menyebabkan kerusakan hati. Departemen Kesehatan melarang keras penggunaan Rhodamin B untuk pewarna makanan. Pedagang cabe giling sering menambahkan Rhodamin B agar cabe giling terlihat merah segar dan tidak cepat masam. Hasil penelitian terhadap sepuluh pedagang cabe giling di pasar tradisional Tambun, Cibitung dan Bekasi menunjukkan bahwa 70% sampel terdeteksi mengandung Rhodamin B, 60% pedagang mengetahui bahwa Rhodamin B sebenarnya dilarang untuk digunakan, tetapi 50% dari mereka tetap menggunakannya. Uji factor dengan Fisher Exact Probability test ($p=0,534$) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan penggunaan Rhodamin B dalam cabe giling antara responden yang tahu bahaya dan tidak tahu bahayanya Rhodamin B.

Kata kunci: *cabe giling, Rhodamin B, fisher exact probability test*